Nro 8. R. 1837. PIĄTEK 18 SIERPNIA.

ZBIÉRACZ
LITERACKI I POLITYCZNY.

WIADOMOŚĆ HISTORYCZNO - KUCHARSKA
O sposobie, jakim żył NAPOLEON NA WYSPIE Śtéj HELENY.

Następujące podanie pióra pana Carême, dobrze we Francyi znanego kucharza w którém przebijająca się naiwność niejest bez wdzięku, przekonać nas może, że jeden z najsławniéjszych tegoczesnych zwoleńników gastronomii posiada dowcip i rozsądek, które mu też słusznie przyznaje pan Jal w swém dziele: *Scenes de la vie maritime* (Sceny z życia morskiego.)

Dostojny więzień miał następnie w swych usługach kucharskich panów le Page, la Roche, a po nich Anglika; lecz gdy ci zmuszeni byli opuścić służbę dla pogorszającego się ciągle stanu ich zdrowia, césarz napisał do swéj matki w Rzymie będącéj, by mu jak najprędzéj przysłała jakiego kucharza Francuza, któryby już dawniéj był zostawał w jego służbie, lub jego rodziny. Księżna Borghése zwróciła swą myśl na pana Chandelier, który téż z wdzięcznością przyjął uczynione sobie wezwanie, oświadczając, iż dla zaszczytu służenia césarzowi nie wahałby się pojechać i do Nowéj-Holandyi (miéjsca wygnania złoczyńców angielskich), gdyby tego była potrzeba. Lord Hamilton, obecny téj rozmowie księżnéj z kucharzem, chciał mu ofiarować swą kiesę pełną złota, a to w dowód ukontentowania, jaki mu sprawił czyn tak piękny, lecz ten wymówił się od przyjęcia daru, dodając z godnością, że jedzie nie dla zysku, lecz z poświęcenia się. Przyśpiéwując sobie wyjechał pan Chandelier z Rzymu w towarzystwie lékarza, dwóch księży i nowego kredencerza, niejakiego pana Coursot. — Towarzystwo to, z pięciu złożone osób, za swojém do Anglii przybyciem zatrzymane zostało w

Londynie przez trzy miesiące. Tu zapoznał się pan Chandelier z kucharzem Anglikiem, który właśnie powrócił był z wyspy Stéj Heleny. Godny ten człowiek doradził panu Chandelier, by z sobą zabrał naczynia kuchenne z miedzi i płytę z lanego żelaza, a to dla założenia pieca na sposób niemiecki, daléj rozmaite narzędzia i sprzęty do spiżarni, machinę do robienia lodu sztucznego (co się jednak nie udało na wyspie,) niemniéj soli amoniakalnéj, żywicy i cyny do pobielania miedzianych naczyń; sam bowiém kucharz musiał się tym trudnić, gdyż na wyspie nie było do tego rzemieślnika. W to wszystko zaopatrzywszy się pan Chandelier, puścił się w drogę. — Za przybyciem na wyspę Stéj Heleny uprzéjmie został przyjętym przez jenerała Bertrand. Césarz polubił już swego nowego kucharza z opisu listowego swéj matki, niebawem zadowolniony téż był z jego zdolności i przebiegłości, gdyż tenże urządził kuchnię na sposób niemiecki, a to przy pomocy płyty żelaznéj, którą z sobą przywiózł z Anglii. Ponieważ do starego piekarnika francuzkiego władza miéjscowa nie dostarczała potrzebnéj ilości drzewa, pan Chandelier wystawił inny na sposób angielski; lecz i w tym miał wiele trudności: albowiem po długich dopiéro zachodach zrobił mu miéjscowy ślusarz piecyk z żelaza kutego, którego obmurowaniem sam kucharz musiał się zatrudnić. Césarz, widząc poczynione w swéj kuchni zmiany, powinszował panu Chandelier mówiąc mu: «I sam wiele na tym zyskasz, żeś mówił z panem la Roche przed swoim z Londynu wyjazdem, będziesz miał daleko mniéj zachodu i nie popsujesz sobie wzroku; teraz i ja spodziéwam się miéwać częściéj na śniadanie małe paszteciki.» — «Tak jest,» odpowiedział kucharz, «w pół godziny będziesz je mógł zawsze miéć, Najjaśniéjszy Panie.» Kolega mój przywiązywał się coraz mocniéj do césarza, który dla każdego z swych służących równie był przystępnym. — Pan Chandelier opowiadał mi, że césarz zażądał raz na śniadanie zupy żołniérskiéj. Kolega mój, który dawniéj służył w wojsku, nie śmiał jéj zrobić dla swego dostojnego Pana ta-

ką, jaką zwykle jadają żołniérze; była ona lekką, trochę fasoli pływało po niéj. Lecz césarz nie był zadowolnionym, kazał przywołać kucharza i rzekł mu: «Służyłeś w wojsku, wiész tedy dobrze, że to nie jest prawdziwa żołniérska zupa, zróbże mi na jutro lepszą.» I w saméj rzeczy, kucharz przygotował nazajutrz zupę z wielkiéj ilości chleba i fasoli, tak gęstą, że łyżkaby się w niéj nie była zanurzyła. Césarz zjadł jéj nie wiele, był zadowolnionym, ale już nigdy nie zażądał téj zupy. — Jakaż mogła być myśl wielkiego wodza, gdy sobie kazał robić zupę żołniérską? — Sięgał ón zapewne pamięcią którego z tych wielkich dni, w którym objéżdżał obozujące wojsko w wiliją bitwy, mającéj wyrzéc o losie nie jednego z narodów, — a może byłyto przypomnienia piérwszych lat jego życia wojskowego. — Miészkanie dostojnéj ofiary wielkorządcy Hudsona-Love, odległe od miasta o półtory mili francuzkiéj, położone było na pokładzie nieurodzajnéj skały, w najniezdrowszym i nader przykrym klimacie. Nié masz prawie dnia w całym roku, w którymby się stan powietrza nie zmiéniał trzy, lub cztery razy; po nieznośnych dwudziesto-pięcio-stopniowych upałach następują nagłe burzliwe wiatry nader zimne i wilgotne, a po nich gęste i zaduszne mgły, czasem dwa dni trwające. A gdy znowu dobroczynne promienie słońca przyświécą temu siedlisku goryczy i żałoby natury, trudno jest znaleźć cokolwiek cienia. Drzewa gumowe składają całą ozdobę wyspy, lecz wiatr pochylił je wszystkie w jednę stronę, a nawet po części są one ogołocone z zieloności. Owo zgoła wegetacya wyspy jest nader nędzna; można tu sadzić tylko kilka gatunków jarzyn ogrodowych, ale i te stają się albo pastwą szczurów, albo téż samo słońce je spali. Woły, cielęta i barany, któremi zaopatrywano wyspę, przybywały z Brazylii i z przylądka Dobréj Nadziei, lecz trzy lub cztero-tygodniowa przeprawa morska mocno je wyniszczała, i zawsze dostawały się na miéjsce bardzo wychudłe; na pastwiskach wyspy podupadały one jeszcze więcéj, tak, iż ich mięso było coraz obrzy-

dliwszém. — Biédny kucharz musiał często z ciśnionem sercem przyjmować na stół cesarza łopatkę z wychudłego wołu, którego pośladki brał zwykle dla siebie wielkorządca wyspy; Cesarz, który lubił tłuste mięso, musiał i w tym nawet względzie znosić ciągłe przykrości od swego zaciętego nieprzyjaciela. — Nierogacizna z rodzaju chińskiej, taka, jaka jest w Anglii i dziś już we Francyi, była tłusta i bardzo smaczna. Cesarz lubił z niej kotlety, krwawe kiszki i kiełbaski, które mu też kucharz starał się zawsze jak najstaranniej przygotować. — Pan Chandelier napróżno wszelkich używał sposobów, by utuczyć kurczęta, kapłony, indyki i gęsi. — Zwierzyny nie było na wyspie; przywożono wprawdzie kuropatwy i bażanty dwa, lub trzy razy do roku, lecz wielkorządzca zamawiał ich kupno wyłącznie dla siebie, mało udzielając cesarzowi. — O podły pasibrzuchu! w hańbie przekażą cię nasze dzieje potomnym. — Żadna z ryb europejskich nie dochodzi brzegów tej wyspy; nie ma tu ostryg, żadnego rodzaju ślimaków, raków morskich ani rzecznych. Znaliśmy tylko dwa gatunki małych ryb dość smacznych, jedne nazywali Francuzi dobrą kobietą (*bonne femme*,) której nazwy powód nie jest mi wiadomy, a drugie tej długości co nasze węgorze, lecz wązkie na kształt skazówki zegarka, iglicami (*aiguilles*) zwane. — Owoców jakby nie było na tej wyspie; pomarańcze i cytryny z wielką dla niestałości klimatu dojrzewają trudnością, morele i winograna są bez soku, gdyż nie dochodzą należycie. Lecz za to jest wiele owoców drzewa bananasowego, które mój kolega konserwował w rumie i używał na komput; przyprawa ta, smażona i cukrem glazerowana, nie jest niesmaczna. Z resztą nie masz tu bynajmniej owoców czerwonych, jabłek, gruszek, brzoskwiń, zgoła żadnego z naszych wybornych owoców Francyi. — Z win dawano osobom, będącym przy cesarzu, maderę, teneryffę (wino do madery podobne) i konstance; wielki mąż zaś używał samego tylko bordeaux. — Śniadanie cesarza składało się: z mocnej zupy szczawionej, lub jakiej innej ożeźwiającej, z baraniego mostku panirowanego i dobrze na ru-

szcie upieczonego i z jasnym sosem, z małego pieczonego kurczęcia lub dwóch kotletów baranich, a czasem jeszcze z jakiej jarzyny na pośrednie danie. — Obiad składał się: z zupy, sztuki mięsa, z dwóch dań następnych, pieczystego, i dwóch dań ostatnich, z których jedno zawsze bywało słodkie, lub z ciast, bo je cesarz bardzo lubił. Do stołu używano srebrnego serwisu. — Pan Chandelier opowiadał mi, iż do dania po zupie następującego, czyli na odmianę sztuki mięsa, miewał tylko wołowinę, baraninę, świeżą wieprzowinę lub prosię, albo też gęsi i młode indyki. Takaż sama zachodziła trudność w odmienianiu potrawek; z dwóch zwykle na stół dawanych, dobierał jednę z mięsa jatkowego, a drugą z drobiu, danego w cieście pasztetowem lub smażonem. — Najulubieńszemi potrawami cesarza były: drób pieczony, potrawka z drobiu, kurczęta smażone *á la Marengo*, po włosku, po prowancku bez skrzydełek, frykas z kurcząt robiony czasem na winie szampańskiem (które było bardzo drogie na wyspie, albowiem butelka po 24ry franków,) kurczęta po tatarsku, także kiszki *á la Richelieu*, i grzebienie drobiu w konsumie (*au consommé.*) Jednak nad te wszystkie potrawy przekładał Napoleon ciasta, czy to z pieca czy smażone, mianowicie: koch piankowy, małe torciki z formek *á la reine*, makaron włoski dany po medyolańsku; lub w jakikolwiek inny sposób. Lecz mój kolega nie mógł makaronu tak dobrze przyprawić, jakby był chciał, gdyż lubo ten był sprowadzony wprost z Neapolu, zawsze było go już czuć nieświeżością; też samę wadę miał i parmezan. — Pierwsze po zupie dania bez wszelkich bywały ozdób, a to dla braku wszystkiego; dostarczano wprawdzie kucharzowi trufli i pieczarek, lecz te, lubo należycie zachowane w słojach, zawsze się popsuły. Masło było słone, stare i niesmaczne; do ciasta francuzkiego nie można go było używać, aż po kilkakrotnem przepłukaniu i gąbkowaniu. — Przy schyłku życia był cesarz mniej zadowolnionym z swej kuchni; apetyt jego ciągle się pogorszał, a w zmysłowości nie znajdował żadnego już dla siebie powabu. Z resztą, chociaż w dobiéraniu i przyo-

zdabianiu potraw wszelkiej dokładano staranności, cóż mógł sam talent kucharza, gdy we wszystkiem musiał z ciągłemi walczyć przeszkodami? — Po śmierci cesarza wykonawca jego ostatniej woli oddał każdemu ze służących kwotę pieniężną z kassy cesarskiej na rzecz pensyi niewybraną — oprócz tego inne znaczne sumy, które cesarz przeznaczył każdemu w miarę zasług. Mój kolega dostał 10,000 franków na drogę do Francyi, a w Paryżu jeszcze 25,000 franków. Tak to wynagrodził Napoleon poświęcenie się i ochotne usługi swego ostatniego kucharza.

KOŃ z DŁUGIÉM UCHEM.

POWIÉŚĆ.

Jakiś sztukmistrz znamienity
Zdatności niepospolitéj,
Odlał ze spiży rumaka;
Naturalność postać taka,
Iż przysiągłbyś że koń żywy.
Wszyscy się zbiegli oglądać te dziwy,
«Ah! rzecz śliczna, doskonała!
«Zjedna, mówią, sobie sławę!
«Lecz jest wada, wada cała,
«Że zawielkie ucho prawe.
«Inaczéj byłby liczon do téj sztuki cudu
«Którą stary Rzym ozdobny,
«Byłby do tego rumaka podobny,
«Na którym jedzie cesarz, ów kochanek (ludu.
«Byłby podobny, ale wada ucha.» —
Sztukmistrz się śmieje, i cierpliwie (słucha,
Lecz wreście kiedy jedno mówią (przez lat wiele,
Radzą jemu przyjaciele,
Iż nié można tak zostawić,
Trzeba koniecznie ucho te poprawić.
— «Wiém ja kto radzi szczérze, kto ra- (dzi zawiśnie,
«Może ja takie ucho zrobiłem umy- (ślnie.»
— «Tak jest umyślnie,» — któryś (mu tam rzecze,
«Z własnego ucha brałeś wzór czło- (wiecze.»
— «A może i z Waćpana, (rzecze za- (gniéwany);
«W chwili gdy w pięknych dziełach (znajdujesz przygany,
«A wiész Waćpan co innym chcesz (nauk udzielać
«Chcąc to ucho poprawić trzeba po- (sąg przelać.
— «Wiém i dla tegoś gniéwny, mistrzu (doskonały,
«Oby wielu podobnych niebiosa nam (dały.
«Lecz odtąd chciéj korzystać z przyja- (cielskiéj rady:
«Tworząc posąg, unikaj i najmniéjszéj (wady.» —

Niech wam ta powiéść służy Panowie (Poeci,
Co tak wiérsz zostawiacie, jak który (przyleci.
I potém się gniéwacie gdy was sądzą (srogo,
Patrzcie, koń z długiém uchem podo- (bny do kogo?

POLITYKA.

Francya. *Paryż* 9 Sierpnia. — Dziś zrana przybył do ministerium spraw zewnętrznych kuryer z Szwajcaryi, wkrótce potém rozeszła się wiadomość o przybyciu do Arenenberg xięcia Ludwika Bonaparte. — Wczoraj na przedmieściu Saint-Germain, przetrząśnięto wiele domów znakomitych osob, i rozeszła się pogłoska o nowo odkrytym legitymowskim spisku. Policya, mimo usilnych legitymistów starań, aby jéj poszukiwaniom śmieszności cechę nadać, nie odstrasza się od wyszukiwania wszelkich śladów, któreby do odkrycia należących do tegóż osób służyły. — Piemontczyk Ferand, wczoraj był piérwszy raz badany przeszło trzy godziny. — Rząd odebrał następującą telegraficzną depeszę: — *Bajona* 7 Sierpnia. Podług wiadomości z Saragozy z d. 4 b. m. Don Karlos i Infant znajdują się jeszcze w Iglezuela-del-Cid, a główna część armii w Cantavieia zajmują się sypaniem szańców i organizowaniem mocnego odporu. Tristani przy Cherta zbliżył się do Ebro. Nie sądzą atoli, iżby jego zamiarem być miało ułatwienie Don Karlosowi odwrotu do Katalonii. — Guergé powrócił do Navarra; 30 b. m. zostawił Zariateguja z 10,000 ludzi w Lerma. Spodziewają się iż Guergé nową wyprawę uformuje. — Gazeta *Quutidienne* donosi: Hrabia Campuzano wyjechał naglę ztąd. Podróż ta, która, jak w pałacu poselstwa hiszpańskiego twierdzą, ma trwać 14 dni, a któréj cel niewiadomy, miał w ministerium spraw zagranicznych wielkie wrażenie zrobić. Osoby które za wiele wiedzące uchodzą zapewniają, iż wzmiankowany poseł do Madrytu odwołanym został. — *Bordeaux* 9 Sierpnia: Espartero przybył 30 p. m. do Fortanate; w tym dniu obległ Oraa Mosqueluera, po pobiciu kilku nieprzyjacielskich batalionów. Ogłoszony buletin w Sarogozie w d. 4 b. m. donosi, iż mocna dywizya karolistowska jest w bliskości Belchite, a Mosqueta i Bleza-Zuara w oblężeniu trzyma. Wyprawa kastylijska 31 z. m. stała w okolicy Roa, niewiadomo w którą stronę udać się zamyśla. — Gazeta *de France* donosi: Odebraliśmy wiadomości z głownéj Karolistów kwatery. Don Karlos znajduje się ciągle w Cantavieia i w okolicy; nieprzyjaciel zostaje w niewielkiéj

odległości; robi tylko spostrzeżenia, lecz chęci do zaczepki wcale nie okazuje. — Dzienniki nadgraniczne od jakiegoś czasu donoszą ciągle o pomyślnym powodzeniu sprawy karolistowskiéj w Katalonii. Tworzenie nowéj wyprawy świadczy o niewyczerpanych środkach i dobrych chęciach w Nawarze. Jenerałowie królowéj stoją nareszcie na przeciw wojsk Don Karlosa, lecz nieruchomi, zdają się obawiać stanowczéj bitwy.

Anglia. *Londyn* 9 Sierpnia. — Listy z Drezna, które przed kilką tygodniami tak wszystkich zajęły z powodu, że miał się w tychże znajdować projekt do nowego spisku przeciw królowi Francuzow, zostały przez lorda-majora Pana Gruan na adressie wyrażonemu który się pełnomocnikiem xięcia Normandyi mianuję. A na zażądanie tegóż, w biórze policyjném z wyłączeniem nazwisk publicznie przeczytane. W istocie, tyczą one się tylko familijnych interessów znanego Naundorfa, który się synem Ludwika XVI. miannję.— Wiadomeści z Lizbony do 31 p. m. dochodzące donoszą: W nocy dnia 28 stolica nasza była w powszechném poruszeniu, zrobiono allarm i gwardyą miéjską zwołano do broni. Oddział artyleryi, który chciał z Belem ujść, został przecież zawczasu rozbrojony; minister dochodów, który tylko z ministrem wojny ster rządu utrzymuję, widział się zmuszonym miguelistowskie listy zastawne w wypłatach przyjmować. Więźniom politycznym na okrętach w porcie Lizbony będącym grożono napaścią, z tego powodu miał oświadczyć poseł, iż angielskie wojenne okręta nie tylko podobną napaść odeprzeć potrafią, lecz i Belem zająć. (G.P.S.)

ROZMAITE WIADOMOŚCI.

Obliczono, że pod Napoleonem blisko 3 milijony ludzi użytych zostało do służby wojskowéj, z których 2,197,000 padło ofiarą śmierci. Według tego obrachunku przypada na każdy rok cesarstwa 244,155 ludzi.

Pismo to wychodzi trzy razy w tydzień to jest. w PONIEDZIAŁEK, ŚRODĘ i PIĄTEK o drugiéj po południu. — Zaliczenie kwartalne na 36 Nrów wynosi Złp. 6 i przyjmuje się w handlach Wych Kocha i Schreibera.

W Krakowie Czcionkami Józefa Czecha.